

## Croustillants de choucroute au munster



(pour 2)

*2 feuilles de filo  
300 g de choucroute cuite  
60 g de munster  
2 pincées de garam massala  
2 pincées de cumin moulu  
graines de cumin*

Préchauffez le four à 200 °C.

Ajoutez 2 cs de choucroute au milieu de la feuille de filo. Posez dessus le munster coupé en lamelles et saupoudrez des épices. Refermez en aumônières. Sprayez avec de l'huile et saupoudrez de graines de cumin.

Enfournez pour 20 minutes. Pendant ce temps, réchauffez le restant de choucroute pour la servir avec les croustillants.

Source : Philo aux Fourneaux

<http://philomavie.blogspot.com/2007/09/croustillant-au-munster.html>